SULLA PRODUZIONE DEL VINO IN ITALIA MEMORIA LETTA DAL SOCIO...

Vittorio Albizzi









dagli Atti del R. Ist. ...
... Serie, Tom XIV Disp 3 ...

Sulla produzione del vino in Italia; Memoria letta dal Socio ordinario March Vittorio Degli Albizi *nelle adunanze ordinarie del dì 7 Aprile e 21 Luglio 1867.*



I.

Permettete, o Signori, che in questa prima volta in cui ho l'onore di porgervi il mio debole tributo di cooperazione ai vostri lavori accademici, faccia appello innanzi tutto a quella benevolenza colla quale mi chiamaste Socio vostro, onde mi siate indulgenti, e per la mia insufficienza vi supplisca l'entità delle questioni agricole che desidero sottoporvi; poichè in mezzo a persone di tanto superiori per sapere e per pratica, non altro può convenirmi che una riservata esposizione di concetti che in ossequio al progresso dell'industria vogliate giudicare con incoraggiamento o con biasimo.

È sulla scarsità della nostra produzione di vini da pasto, e fra questi dei buoni in special modo, che io spero fermare la vostra attenzione, per quindi esaminare un modo conveniente a migliorare questo importantissimo ramo del nostro commercio agricolo.

Negli odierni costumi i vini rossi o bianchi contenenti lievi quantità di alcool e di materie estrattive, e detti vini da pasto, sono reputati a ragione i migliori, i più aggradevoli ed igienici a preferenza degli altri carichi di alcool o di dolce, detti vini liquori. I primi sono di un uso così giornaliero e comune, che meritano sopra ogni altra specie di vini le cure del viticoltore, perchè nelle variate loro qualità trovano smercio e remunerazione gli eccellenti presso le classi facoltose, mentre i mediocri e gli infimi entrano nell'alimentazione delle classi meno agiate e del popolo. Su questa vasta scala di commercio può e deve agire il viticoltore, sempre tendendo con alacrità a migliorare la sua produzione, onde ottenere dal lusso del ricco più meritato il caro prezzo, e fornire al povero, che nel lavoro consuma le forze, maggiore e miglior copia di questo liquido riparatore.

Che per noi, Signori, sia urgente progredire in questa industria cel dimostrano fatti noti a tutti, e le statistiche, con i paragoni che ci forniscono fra il nostro paese ed altri meno d'Italia favorevoli alla cultura della vite, e per incominciare da queste mi duole che i nostri dati agricoli siano ancora troppo incompleti per formarci un criterio esatto sulla produzione del vino; tuttavia i bei lavori del Dott. Pietro Maestri, direttore alla Statistica, ci permettono di approssimarci abbastanza al vero, per valercene utilmente in confronti con simili statistiche più complete in altri paesi. Dal suo Annuario statistico del 1864 e da aggiunte in quello che sta per esser pubblicato, ottenute dalla gentilezza del sullodato signor Maestri, ricavando i computi concernenti le provincie che oggi compongono il regno d'Italia, abbiamo che la produzione in vino si valuta in 28,779,908 ettolitri per una popolazione di 24,429,268 abitanti, e così nella

proporzione di 118 litri per individuo. È d'uopo avvertire che nella somma dei 28 milioni di ettolitri vi è portata la sola Sicilia per la quota inverosimile di 8,488,092 di ettolitri, invece che di 1,950,000 come era stato pubblicato nel 1864 dietro le cifre esistenti presso il ministero degli esteri di Francia; ma la Camera di Commercio di quell'isola avendo reclamato per la rettificazione di quei dati, in mancanza di altri documenti, ci è forza accettarli quantunque sembrino esagerati (il valore attribuitogli dalla stessa Camera di Commercio superando perfino la totalità del reddito catastale).

Se anche per maggior esattezza nei paragoni facciamo astrazione del decimo di popolazione per quella compresa nelle regioni dell'Appennino e dell'Alpi, che per crudo clima è impossibilitata a concorrere in detta produzione, avremo per circa 22 milioni di abitanti, una proporzione di 127 litri per individuo.

Ma, Signori, mi sono accertato che la maggior parte dei documenti sui quali vennero compilate le succennate tabelle statistiche, sono documenti i cui materiali emergono dalle annate antecedenti al 1850 o qualcuno al 1853, 54 e 55; epoche nelle quali appena cominciava il disastro della malattia dell'uva, che poi nel 1855 finì coll'estendersi in quasi tutte le provincie; nè si sono potute in seguito valutare differenze nei calcoli, talchè le cifre suddette ci rappresentano lo stato della produzione anteriormente all'invasione dell'*oidium*, non lo stato degli ultimi recenti raccolti.

Nè valga il supporre che possa esservi compenso per estensione nella cultura della vite, perchè il morbo non solo scemò il prodotto in vino attaccando le uve, ma ha isterilito la pianta, distrutto gran parte delle vecchie coltivazioni ed infiacchito molte fra le giovani ancorchè egli sparisse sarebbe sempre d'uopo creare

nuove sorgenti di produzione per tornare all'antica abbondanza di raccolto. E nessuno può preconizzare per certo la cessazione di questo funesto parassita, onde dobbiamo limitarci a considerarne le conseguenze attuali come durature.

Lascio dunque a Voi l'apprezzare ciò che conviene defalcare da quella statistica in seguito ai funesti effetti dell'*oidium*, e non credo spingermi tropp'oltre valutando in media questa diminuzione al sesto della produzione totale, e ridurla alla più vera cifra di 24 milioni di ettolitri, o, se volete, infine di pressochè 100 litri per individuo.

Quanto al movimento commerciale, ricavai dai quadri della direzione delle gabelle che la esportazione dei nostri vini si è fatta nel decorso anno per 322,841 ettolitri del valore approssimativo di 15 milioni di lire, mentre abbiamo importato 208,020 ettolitri di vini esteri e per un valore di circa 11,250,000 lire, il che riduce la nostra esportazione utile a soli 114,841 ettolitri per il valore approssimativo di 4,000,000 di lire.

Anco da questo lato non troviamo resultati molto sodisfacienti, e la consumazione locale resta nelle già indicate proporzioni di soli 100 litri per individuo.

Il prezzo dei vini da diversi anni elevato è poco accessibile in molte provincie alle classi operaie; ve ne fanno fede gli attuali prezzi correnti dei diversi mercati d'Italia, che per gl'infimi vini oscillano intorno ad una media di lire 33 l'ettolitro; e quali siano questi lo saprete Voi pure, che forse per quasi una metà prima d'esser posti in vendita sono già guasti per modo che molte volte sono decomposti ed insalubri. Se noi vogliamo prendere la media dei prezzi attuali dei vini bassi ma sinceri, senza difetti o di facile conservazione, quali devonsi dare al commercio perchè forniscano una be-

vanda piacevole e veramente igieoica, la troveremo quasi oltrepassare le lire 40 l'ettolitro; e questo, o Signori, è un prezzo elevatissimo, perchè questa stesso vino nello smercio al minuto viene a costare al consumatore spesso centesimi 50 il litro

Sembrami che la elevatezza dei prezzi verificatisi in questi anni sia una riprova di quanto asserivo più sopra riguardo alla diminuzione dei raccolti in seguito all'*oidium*, poichè non saprei intendere come potessero sostenersi se i raccolti eguagliassero quelli degli anni anteriori espressi nelle riferite tabelle statistiche. E duolmi assai di trovarmi in disaccordo nei resultati di queste considerazioni con quelli dell'emerito enologo sig marchese Bertone de Sambuy, contenuti nella sua Relazione sulla industria dei vini in Italia del 1862; ma è necessario non ci facciamo troppe illusioni sulle nostre risorse, onde studiarci con più ardore di accrescerne la ricchezza.

Se confrontiamo adesso tutti questi dati coo quelli per esempio della Francia, troveremo una grande differenza sotto tutti i rapporti a nostro svantaggio. Infatti la produzione del vino in quel bel paese è giunta in pochi anni ad uno sviluppo inaspettato, e dai 40 milioni di ettolitri ché produceva normalmente fino al 1860, è salita nell'anno passata a ettolitri 68,943,000, secondo le statistiche emanate dal Ministero di agricoltura, con una esportazione di oltre 3 milioni di ettolitri, restando per la consumazione locale 65 milioni di ettolitri, che per l'ultima popolazione censita di 37 milioni di abitanti ragguaglia a 175 litri per individuo. Adesso però ragguagliamo a questa produzione la sola popolazione della regione viticola di 30 milioni di abitanti, ed allora avremo un rapporto preciso del prodotto all' individuo in 216 litri. Dunque in qualunque modo è il doppio della produzione nostra, e conseguentemente con prezzi

minori della metà, e con una superiorità incontestabile nella qualità de' prodotti.

La Ungheria produce 15,000,000 di ettolitri di eccellenti vini per 10,620,680 abitanti con un rapporto di 141 litro per individuo È pur questa una bella cifra che gareggia con quella di Francia

Nel freddo ed umido clima della Svizzera l'industrioso viticoltore ha pure saputo trovare, malgrado le difficoltà meteorologiche dominanti, circa ventimila ettari di declivi sparsi fra una diecina di cantoni nei quali porta il prodotto medio della vite a 25 ettolitri per ettaro raggiungendo spesso in qualche località l'enorme frutto di 200 ettolitri. E così la Svizzera ne raccoglie oltre mezzo milione, che ragguagliato alla intera popolazione dei cantoni ove coltivasi la vite, dà una proporzione per quel paese ben apprezzabile di più che 50 litri per individuo

Tali esempi d'industria nei nostri vicini devono fortemente stimolarci a consacrare maggiori cure alla cultura della vite se non vogliamo perdere una sorgente di vera ricchezza nel prodotto che ci sembra forse sopra ogni altro additato dal nostro variato clima. Scusate, Signori, se mi sono dilungato in queste poco dilettevoli considerazioni, ma trovo troppo generalmente nutrita illusione su questa parte della industria italiana per non farvi rilevare quelle conclusioni che voi stessi potete meglio di me apprezzare sui dati autentici che vi ho esposto E dopo tutto questo che cosa restami a dire della produzione dei buoni vini da pasto e di quelli detti di lusso? Non altro pur troppo che se ne producono relativamente alla massa poche migliaia di ettolitri dei buoni, e pochissimi poi di quelli di lusso veramente fini, è inutile il dimostrarlo, è fatto troppo riconosciuto

Ora se volessi applicare alle provincie nostre in particolare le cose dette avanti, vi mostrerei che se non siamo in Italia fra' peggiori produttori di vini riguardo alla qualità, non siamo certo dei primi per la quantità, poichè le stesse statistiche ci danno per la nostra popolazione di 1,826,334 abitanti una produzione di 1,500,000 ettolitri, e la proporzione del prodotto per individuo scenderebbe agli 82 litri per testa non computata la diminuzione di raccolto per gli effetti della malattia di, cui non è tenuto conto nei calcoli Se in gran parte i nostri vini sono discreti, quantunque io non sappia ammettere i continui paragoni coi Borgogna, coi Bordeaux, fosser pure di second'ordine, ai quali molti vorrebbero equipararli, poche centinaia di ettolitri poi davvero abbiamo a notare di vini fini e di lusso, e qual sia la incertezza di conservazione di tutti questi vini che male si adattano ai trasporti anco interni, sarà superfluo provare. Sembrami dunque tanto manifesta la necessità di aumentare e migliorare in Italia, e particolarmente fra noi, la produzione di buoni vini da pasto, che altro non vi aggiungo.

E sul modo di poter ciò conseguire tratterò in altra lettura, restandomene qui oggi per non abusare della vostra sofferenza.

II.

In altra lettura io aveva l'onore di esporvi delle considerazioni sopra una raccolta di dati statistici intorno alla produzione dei nostri vini, le quali mi portavano a concludere sulla necessità di aumentare questo prodotto e particolarmente nelle nostre provincie toscane. Permettetemi oggi, Signori, d'intrattenervi sul modo pratico di accrescere questa industria: dovendo accrescerla, prima per noi perchè siamo in Italia fra i più scarsi produttori di vino, e quindi per gli altri perchè nessun'altra provincia è più favorevole della nostra a fornire buoni vini da pasto e di lusso, che possano in seguito spargersi sui mercati d'Italia, emuli dei vini forestieri.

Se per ora siamo ben lontani da simili resultati, la colpa è soltanto e davvero nostra, perchè è raro che la natura sia più generosa di climi, di esposizioni, di

qualità di terre, di valli e declivi tanto mai variati, come li offre al viticoltore in queste provincie sotto un cielo temperato che favorisce le più molteplici culture.

Gioverà prima rintracciare come mai a tanta fortuna di naturali vantaggi rispondano così meschinamente i nostri prodotti. Eppure nel piano e nel poggio vediamo per tutto crescer rigogliosa la vite e dare un tale aspetto lussureggiante alle nostre campagne da far decantare all'estero l'amenità de'nostri campi.

Tale scarsità si deve certamente in parte oggi ai danni arrecati dall'*oidium* sulle piantate; ma la causa prima e principalissima della nostra inferiorità, e, a parer mio, il comune sistema nostro di coltivare la vite sempre associata ad altre culture arboree ed annuali, nè mai da sè sola, contrariamente a quanto si pratica dove si vuole buono e abbondante prodotto. E come potrebbe esser diversamente nello stato delle attuali nostre culture? Per poco che uno vi ponga riflessione desta davvero maraviglia il fruttificare delle viti malgrado gli ulivi, i frutti, le semente che le contendono o il suolo, o l'aria, o la luce, malgrado le lavorazioni della terra spesso intempestive e funeste alle sue radici, malgrado le poche cure che può accordarle il colono che appena se riesce a trovare il tempo necessario alla sua potazione, frastornato dalle mille altre faccende che durante la vegetazione della vite lo occupano sia per le lavorazioni e semente di primavera, sia per la pota degli ulivi o la cerbatura dei grani, o quindi le sarchiature dei rinnuovi a granturco, fagiuoli, fave od altro, mietitura dei fieni, del grano, sua battitura, lavorazioni e raccolti d'autunno, oltre alle cure del bestiame e tante altre che tralascio per brevità; eppure malgrado tutte queste sfavorevoli circostanze la vite ci fruttifica e generosamente. Ma di quale e quanto diverso frutto ella ri-

colmi colui che lo consacra totalmente il terreno, l'opera sua, il suo pensiero, assistendola dal momento che entra in vita fino all'ultimo suo germogliare, procurandole continuamente quanto può favorire la sua vegetazione e perfezionare i suoi frutti, non si può dir mai abbastanza.

I campagnuoli nostri non credono a questa verità, anzi la impugnano opponendo sempre in confronto alla vite bassa il testucchio o pioppo carico delle sue numerose penzane d'uva; la più facile e meno dispendiosa cultura è pure per loro un grande argomento di difesa, e l'attrattiva di diversi raccolti in poco spazio di terreno li persuade certamente a prima vista assai più che una previsione problematica nel prodotto di un modo di coltura incognito ai coloni e di troppo lontani esempi ai proprietari, talchè gli uni e gli altri perseverano nel costume locale; e le estese ricoltivazioni che in questi anni si van facendo in seguito ai guasti già rammentati dalla crittogama, niente differiscono nel loro insieme dalle vecchie. Sola la pianura accenna ad aprire o più aria a maggiore spazio le culture annuali con l'allargamento dei suoi tramiti o campi circondati dalla vite.

Il fatto è, Signori, che la statistica, in tutto grande maestra e giudice imparziale, ci addita come altrove ottengasi dalla *cultura esclusiva* della vite ossia dai *vigneti*, più abbondanti e superiori prodotti, che non col nostro prediletto sistema. Voi ne siete già troppo convinti perchè io mi estenda a dimostrarlo con cifre.

I detrattori della vigna non osano però spingere l'antagonismo loro fino a sostenere che eguale sia la qualità del prodotto dell'uno o dell'altro sistema, e consentono ad accordare al vino di vigna la priorità; ma tuttavia non mancano di asserire sempre in difesa della cultura mista che se si sapesser fare, con le nostre uve si farebbero vini buoni quanti i forestieri, anco

migliori No, Signori, sian pure molti i vini difettosi per cattiva fabbricazione, persuadiamoci che col nostro modo di cultura, dirò di *cultura alla carlona*, con le uve quali le abbiamo adesso, non faremo che dei vini inferiori o comuni, con una miglior fabbricazione li faremo certamente migliori d'ora, più succeri nel loro gusto, più atti a conservarsi ed ai trasporti, ma non faremo mai nulla di meglio che vini comuni Per fare i vini buoni e fini vi vogliono le uve buone o fini, e queste non si ottengono che con le molte cure quali soltanto possono darsi alla vite nella *cultura esclusiva*.

Non sono mancate nè mancano di continuo le prove, gli esperimenti di ogni genere ripetuti da intelligenti e appassionati agricoltori, che gran cose hanno sovente sperato ottenere, applicando pratiche di vinificazione perfezionata Ebbene, se hanno avuto buoni resultati qualche volta sopra piccole quantità di uve, perchè scelte, perchè buone, hanno sempre avuto disillusioni, quando in simili fabbricazioni si sono estesi a grandi masse di uve, e come dicevo, han soltanto allora migliorato i loro vini.

Non si voglia credere da tutto questo che stabilita la superiorità della *cultura esclusiva* della vite si per l'abbondanza del prodotto quanto per la sua qualità, in confronto colla cultura mista, io pensi a mutar faccia alle nostre campagne col proscrivere questa ovunque, ed ovunque propagare quella Vorrei soltanto vedere, in quelle località che meglio favoriscono la vite e dove essa cresce più proficua, là vorrei vederla moltiplicata a *cultura esclusiva*.

Del resto, Signori, io non faccio che meschinamente ripetere ciò, che da molti di Voi saviamente è stato detto, e meglio avrei fatto a rammentarvi le parole tutte espresse intorno la cultura della vite dal

sempre compianto Marchese Cosimo Ridolfi nella 38ma delle sue belle lezioni; e felice di appoggiarmi a tanto autorevole Maestro non posso fare a meno di citarvene un brano ove egli dice:

« L'agricoltore oculato, che lasciata da banda la « consuetudine sragionata, prendesse per guida il cal- « colo e la sua scienza, dovrebbe prima di tutto ap- « propriare le culture alle località e non pretendere di « forzare le località alle culture, e allora vedrebbe che « quelle lignose sono un dono della Provvidenza, d'ine- « stimabil valore per certe terre; vedrebbe allora l'im- « portanza di dividere le culture come l'industria « manifatturiera ha veduto l'utile e la necessità di di- « videre il lavoro, ed allora soltanto comincerebbe a « sorgere quella razionalità nell'agricoltura, senza la « quale essa sarà sempre un rozzo e quel che è peggio « un povero mestiere ». E con lui soggiungerò ancora che « tanto parrebbe dovesse bastare ad invitarsi a « separar le culture e ad appropriarle alle condizioni « locali; ma voi vedete, che a dispetto dell'evidente « opportunità, fra noi, *tutti voglion tutto per tutto*, e « per questa falsa via riescono ad ingannarsi a partito, « a crearsi difficoltà rinascenti, perchè hanno radice « nel voto della natura che l'arte pretende di con- « trariare ».

In Toscana la cultura mista di piante arboree con le annuali ha finquì avuto, non una giusta ragion d'essere, ma forse una scusa per l'insufficienza del commercio agricolo che avevano i nostri antecessori, ai quali si offriva come speculazione più utile ed immediata il sopperire in tutto ai bisogni locali da loro stessi, poichè è certo che se la separazione delle culture tende col tempo ad agglomerare i prodotti di una stessa specie in quella località, ove la cultura ne riesce più profitte-

vole, ciò è pure la conseguenza mediata dello scambio fra le diverse industrie agricole e manifatturiere, è il resultato del vero commercio, che là sempre ricorre ove migliore e a più buon mercato trova il prodotto

Oggi però a noi non manca commercio sufficiente per il collocamento di abbondanti raccolti di vino. Sia questo buono, atto ai facili trasporti, e non caro, molti saranno i mercati interni ed esterni che ne offriranno lo smercio rendendo così più vive le numerose vie di comunicazioni che ora uniscono le provincie sorelle di questo bel paese d'Italia. Tali e simili cose vi diceva pure, or sono tre anni, il mio amico marchese Carrega, col quale spesso discutevamo d'accordo quest'argomento

Se, o Signori, non si avesse da vincere altro che l'opinione degli agricoltori per giungere a tanto desiderato progresso dell'industria vinicola, io sono convinto che presto noi stessi vedremmo operarsi questo cambiamento nei sistemi nostri anche per semplice effetto del maggiore sviluppo del nostro commercio. Per sfortuna esistono pur altre difficoltà pratiche e molto più difficili a superare, di fronte alle quali sono rimasti finora infruttuosi i savi consigli, senza imitazione i non rari e buoni esempi di cultura a vigneto, e ridotti a sterili tentativi perfino questi, in forza del loro isolamento e della costante tendenza naturale dei campagnuoli alla immutabilità nelle loro pratiche.

Queste difficoltà sono, a parer mio, da un lato per prima *la promiscuità e la estensione della cultura dell'ulivo con la vite*, e dall'altro per seconda *la limitazione della cultura di questa alla sola zona occupata dall'ulivo.*

Infatti, Signori, se vi ponete alla mente la situazione generale delle culture arboree in Toscana, vedete che tosto che la vite lascia il piano per spandersi sugl'in-

numerevoli colli o monti degli Appennini, ella incontra le secolari piantate di olivi ai quali si frammischia; e sia che si sorregga al palo o al pioppo, la si vede qual fida compagna salire di pari passo con l'olivo fino al termine della montuosa regione da lui occupata; appena appena ella può elevarsi a qualche metro di più che cessa tosto di maturare le sue uve.

Il fatto semplice porta a dedurne, che la mania di *tutto avere per tutto*, e il contagio dell'esempio prossimo e delle pratiche locali, hanno spinto a poco a poco l'agricoltore ad impiantare l'olivo ovunque vedevasi poter vegetare, e troppo spesso là, anche oltre il limite naturale della sua cultura, perchè per limite naturale di una cultura, debbasi intendere quella cerchia entro la cui latitudine una pianta porta a normale maturità i suoi frutti con vero profitto del coltivatore. E quante siano le piantate di olivi in tali condizioni anormali lo sanno tutti coloro che posseggono beni di poggio situati in quel limite elevato. Essi sanno quanto fallace n'è il raccolto, non solo suscettibile di guastarsi ai geli delle prime nevi che vengono ad incoronare i nostri monti, ma quanto esposte sono altresì le piante durante i rigori invernali, dando in tali condizioni appena sei raccolti in decennio: sanno quanto languisce in quella regione la mezzeria e la possidenza, salvo pochi casi, povera anco degli altri prodotti agrari.

Ecco dunque come l'olivo è venuto ad usurpare una zona, che in parte, più convenientemente poteva esser rilasciata alla vite più robusta contro i freddi e meno esigente di calore, ne ha in tal modo inceppata la moltiplicazione, contribuendo a produrre per la vicinanza a scambievole vicenda la sterilità dei frutti. Anzi credo che non altrove come fra noi questa confusione di cul-

tura confonda pure in una sola le regioni dell'olivo e della vite tanto meglio demarcate negli altri paesi.

Quanto sia vero questo criterio lo possiamo facilmente desumere dal porre gli occhi sull'insieme dell'Europa esaminando quali sono i limiti geografici della regione agricola dell'una e dell'altra pianta, rammentando come l'*altezza* dei luoghi sopra il livello del mare in certe determinate proporzioni, a parità delle altre circostanze, equivalga ai gradi di latitudine nell'insieme degli effetti meteorologici per segnare in modo consimile i limiti delle zone botaniche.

Vediamo dunque qual sia la linea estremo superiore occupata dall'olivo, e fino a quali elevazioni egli s'innalzi sui monti. Sotto i Pirenei partendosi da Arles (dipartimento dell'Ariège) egli attraversa il mezzodì della Francia fin poco sopra Avignone, giungendo in diverse pendici le maggiori altezze di 450 metri, solo in poche di 600 al di sopra del livello del mare, contenendosi sempre intorno al 44° grado di latitudine; varca quindi le Alpi per fermarsi sulle falde meridionali dell'Appennino che egli contorna fino sugli opposti versanti dell'Adriatico, per passare in Dalmazia e di là nella Grecia; apparisce per eccezione sulle rive dei laghi di Como e di Garda.

La vite invece, partendosi sulle coste francesi dall'imboccatura della Loira, si dirige verso il Reno passando al Nord di Parigi, e va a fermarsi quasi a Dresda, di là retrocedendo per le frontiere della Boemia per riprendere il corso del Reno sopra Coblentz, segue la linea di quel fiume per andare a trovare il lago di Costanza; abbraccia quindi diverse vallate della Svizzera, traversa le Alpi estendendosi sui versanti meridionali italiani, e le varca per comprendere la bassa Austria, l'Ungheria, la Vallacchia, ed

estenderai verso l'Oriente e la Crimea. In questo tragitto la vite estende la sua linea geografica in Francia con una direzione obliqua dal grado 47° al 50.° grado di latitudine, spingendosi di là dal Reno fino al 51° grado per quindi ritornare nella bassa Austria ed Ungheria sotto il grado 48.°, quanto alle altitudini alle quali s'innalza nelle contrade comprese fra questa linea e quella segnata dall'olivo, ella segna in Borgogna, Champagne e nell'Alsazia per i migliori vini dai 200 ai 400 metri fra il 47° e il 49° grado di latitudine e vi giunge poi con buoni prodotti fino ai 500 metri In Svizzera sul 47° grado sale sopra Ginevra fino a 815 metri, sopra Zurigo fino a 700 metri; sui nostri versanti alpini finalmente oltrepassa nella Valtellina e nel Trentino i 1000 metri.

Apparisce dunque chiaramente, che il limite della cultura della vite nelle condizioni generali supera quello dell'oliva da 150 a 200 metri per altezza sopra il livello marittimo con sei a sette gradi di più in latitudine, i quali ridotti all'equivalenza metrica secondo le recenti norme scientifiche, cioè a 55 metri di altitudine, danno per totale differenza fra questi limiti, una maggiore elevazione per la vite di 200 a 250 metri

In Toscana invece sotto il 44° grado l'olivo di poco preceduto dalla vite comunemente si alleva sulle nostre pendici all'altezza di 550 metri, superando egli così almeno di 50 metri la linea superiore della sua vera regione, e restandosi quella a metri 250 sotto la zona che potrebbe utilmente occupare.

Ecco come mi sembrano sufficientemente dimostrati in fatto gli scogli che si oppongono alla *cultura esclusiva* della vite fra noi, e gli ripeto, da un lato *promiscuità dell'olivo e troppa sua estensione sui monti*, dall'altro *limitazione al contrario della piantagione della*

vite. E causa di questa limitazione, Signori, è la natura della varietà dei vitigni dominanti e da noi prescelti nelle coltivazioni; le quali varietà, per essere quasi tutte tardive nella maturazione delle uve, non possono coltivarsi utilmente oltre il limite che oggi occupano.

A mio credere, non è col piantare a vigna qua e là pochi ari di magro terreno in quei piccoli appezzamenti di salvatico, che troppo spesso vediamo diciocare dai coloni con sommo danno dei luoghi boschivi, che potremo portare un sensibile aumento nella somma totale della produzione dei buoni vini; ciò non si può ottenere che da vasti e numerosi vigneti: ma alla creazione di questi si oppongono le nostre piantate di olivi. Dovremo noi dunque sacrificarle? Chi sarebbe di voi, Signori, che avesse il cuore di armare una squadra di operai per atterrare in un giorno pianta che hanno avuto vita per le indefesse cure dei nostri padri ed avi, e forse per quelle di dieci e più generazioni? Nessuno credo, e tale io mi protesto per il primo, perchè troppo sento l'attaccamento che con ragione abbiamo tutti per questa pianta sorgente della nostra principale ricchezza agricola.

Ma neppure posso rinunziare all'idea di vedere un giorno affrancarsi la nostra viticultura dai ceppi delle culture miste che la tengono in sì basso conto. Fino da molto tempo ho acquistato invece la convinzione che vi è una via che può condurci col tempo alla meta senza disturbo delle nostre pratiche agrarie, e questa è *la creazione di una regione viticola oltre il limite delle attuali coltivazioni dell'olivo mediante la cultura esclusiva di varietà di vitigni a maturazione precoce, sia che le possiamo scerre fra le nostre, sia che le dobbiamo imprestare all'estero*.

Questo mezzo è apparentemente difficile e azzardoso perchè incerto e nuovo, ma fecondo di buoni resultati col tempo. Io non mi dissimulo le obiezioni che si possono fare a questa idea, nè le materiali difficoltà che ad ogni momento sorgeranno per porla in pratica; ma di tutte quelle che ho potuto immaginare una sola per me ha serio valore, ed è come sia quasi sempre cattiva speculazione in agricoltura l'andare in cerca di una incognita. Tuttavia, Signori, concedetemi lo sperare che oltre alla vostra approvazione non sia per mancarmi il vostro concorso per eccitare in questa via di tanto importante tentativo molti fra i nostri più cospicui possidenti, ai quali tornerà ad onore se non sempre ad utile lo spendere per l'incremento della scienza e dell'industria viticola, comecchè spetti ai più facoltosi il debito di volgere piccola parte almeno dei loro lucri all'aumento del patrimonio dei figli e del benessere del paese.

Avendovi detto la maggiore difficoltà che io abbia a temere, vi prego di esaminare anco gli argomenti di probabilità che d'altra parte la stanno a bilanciare, dovendo, mi pare, ritenere per buoni quei criterii che si possono desumere dalla analogia dei fatti e delle circostanze che li accompagnano.

Ho accennato alla scelta di varietà di viti precoci nostrali od estere, perchè esse possano maturare perfettamente le loro uve in un clima, che fornisca loro minor somma di gradi di caldo, di quella occorrente alle nostre comuni specie, e possano così inalzarsi ad un livello di oltre 200 metri al disopra delle nostre, e rimpiazzar queste ove danno troppo acerbi vini, in modo che la zona che sarebbero ad occupare non avrebbe certamente una larghezza minore di un chilometro: lasciatela per un momento apparire alla vostra mente, quale un lungo nastro che si svolga attorno

agl'innumerevoli e tortuosi seni ascosi fra i gioghi dei nostri monti, limitata al di sotto fra la zona coperta dall'olivo, e al disopra dalle macchie dei cerri o dai ridenti castagneti, e giudicate qual variato campo abbiamo di esperimenti a farsi e quanta vastità di nuovo territorio potrebbe essere conquistato per la vite!

Nè possa sorgere il dubbio che fra le tante varietà di viti precoci coltivate non ve ne siano molte che proverebbero ottimamente in quella regione. Io sono convinto anzi che eccellenti sarebbero le qualità dei vini che ivi si otterrebbero, perchè è un fatto ammesso dalla maggior parte degli enologi che i climi caldi favoriscono i vini più generosi, mentre è sotto i climi temperati e quasi freddi che la vite produce i vini fini e più squisiti. A tal proposito giovami convalidare questa opinione fra noi poco accettata, col riportare le parole di un grande agronomo delle contrade meridionali, il conte di Gasparin, che parlando del limite nord della regione della vite, dice nel suo Corso di agricoltura: « I vini che quella regione produce sono « meno alcoolici e meno liquorosi di quelli prodotti « sotto la regione dell'olivo, ma in contraccambio essi « sono i soli suscettibili di possedere ciò che si chiama « il *bouquet* aroma particolare, sapore profumato, che « differisce secondo il suolo e l'esposizione, e che costi- « tuisce il merito principale dei vini rinomati ». In prova di questa teoria stanno anco fra noi simili fatti noti a tutti ma forse inosservati, voglio dire il clima ossia la posizione onde nascono i vini nostri più stimati. Il Montepulciano il Broglio, il Montalcino, il Pomino si trovano tutti situati a tale altezza, che è appunto presso che il limite della attual cultura della vite. Il Montepulciano sopra il livello del mare si trova all'altezza di 640 metri, il Broglio a metri 550, il Montalcino a metri 570, il Pomino a

metri 530; e notisi inoltre come per i vini più secondari decresca la qualità loro a misura che si abbassa pure il clima che li produce. Questi fatti mi sembrano abbastanza costanti e generali per dar sufficiente valore al mio asserto, che dalla regione proposta alla formazione di vigneti dovrebbero sortire vini da pasto buoni e più spesso eccellenti.

Questo regione è abitata nella sua parte di suolo lavorativo da una mezzeria generalmente povera e laboriosa che vive sobria, discendendo spesso verso il piano per procacciarsi il lavoro ed il pane che le manca. Con quale alacrità essa si dedicherebbe nei suoi campi ad un lavoro che le desse più larga remunerazione, è facile il supporlo; se allo stesso tempo si rifletta come nessuna cultura si giovi del lavoro a mezzeria quanto la vite. Fino dalla sua piantazione ella richiede una cura così intelligente ed amorosa che non può essere di ciò capace l'opera mercenaria. La compartecipazione al suo raccolto è il solo modo di rendere completamente utile quest'opera; e la più bella combinazione del lavoro dell'uomo colla cultura è certo la nostra mezzeria. Con essa sola potranno crearsi dei vigneti senza immense anticipazioni, perchè non è ovara delle sue fatiche dal momento che ne partecipi i profitti. Sento spesso dire diversamente; io attribuisco invece molti degl' insuccessi avvenuti nei tentativi di cultura a vigna, all'averne appunto esclusa la mezzeria per tenerla a *proprio conto*.

Mi pare avere abbastanza dimostrato la possibilità di raggiungere il voto espresso per la concorrenza di circostanze favorevolissime; resta soltanto il promuovera in coloro che posson fare tali tentativi la ferma volontà di fare e far bene, senza la quale nulla riesce. Ad ovviare però che questi tentativi si facciano isolatamente da particolari, molte volte senza relazioni fra loro, e

che le molteplici difficoltà prese a superare in tal modo da ciascuno portino lo scoraggiamento e l'abbandono dell'opra incominciata, diviene somma necessità che vi sia un nesso fra i diversi tentativi ed esperimenti, vi sia una unità d'azione per la quale l'uno giovi all'altro, e questa può trovarsi soltanto nell'associazione; e mi gode l'animo che sotto una qualunque forma anco questa sia pressochè a non mancarci più, perocchè si sta formando, ad iniziativa del signor Francesco Lowley, un Comitato promotore per la istituzione nella nostra provincia di una Società enologica, la quale potrà efficacemente contribuire al realizzarsi del sogno che accarezzo, di veder sorgere, nol dubito, *una regione viticola oltre al limite della coltivazione utile dell'olivo, mediante la cultura di varietà di uve precoci, con vistoso aumento della nostra produzione di vini e particolarmente dei migliori.*

Firenze, coi tipi di M. Cellini e C. alla Galileiana, 1867.